

FALAFEL-BURGER MIT TOMATEN-RELISH



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Harissa
Gewürzmischung 450g



Bresc Korianderpüree
450g



Bresc Marinierte
Pfefferschoten 1000g

ZUTATEN

10

Für die Burger

- 875 g Kichererbsen
- 125 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 50 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 g Bresc Korianderpüree (Korianderpüree)
- 1 Zitrone abgeriebene Schale und Saft
- 8 g Kreuzkümmel
- 8 g Bresc rode peperpüree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 3 dl Gemüsebrühe
- 5 Eier
- 100 g Wasser
- 250 g Mehl
- 500 g Cornflakes (zerdrückt)
- 10 Pita-Brötchen
- Eisbergsalat

Für das Tomaten-Relish (4 kg)

- 3 kg Tomaten
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 1,25 kg Bresc Sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 4 dl Weißweinessig
- 3 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 625 g Zucker
- Pfeffer und Salz
- Öl
- Kartoffelstärke
- Sonstiges
- 1 rote Zwiebel
- Pfefferminze
- Koriander
- Türkischer Joghurt
- 125 g Bresc Harissa
- 125 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)



Bresc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Bresc Spanischer
Knoblauch aus
Andalusien 450g

ZUBEREITUNG

Ofen und Fritteuse auf 180°C vorheizen.

Die Tomate in Stücke schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Tomate andünsten und garen, dann den Zucker hinzufügen. Mit dem Essig ablöschen. Abgeriebene Zitronenschale und -saft, Pfeffer und Salz nach Belieben hinzufügen. Dünsten bis es ein Ganzes wird und auf die gewünschte Dicke einkochen oder mit Kartoffelstärke binden.

Für die Burger die Schalotte und den Knoblauch anschwitzen.. Kichererbsen, Paprikapüree, Kreuzkümmel und Brühe hinzufügen. Mit Zitronensaft und -schale, Pfeffer, Salz und Koriander abschmecken. Die Mischung leicht pürieren. Abkühlen lassen und zu Bürgern formen. Gut abkühlen lassen und mit dem Mehl, Ei und den zerdrückten Cornflakes panieren.

Die Brötchen bei 180°C backen. Die Bürger in wenigen Minuten knusprig frittieren. Die Brötchen mit Salat, Burgern und Relish belegen. Mit extra roten Zwiebelringen, Joghurt, Harissa, Minze und Koriander garnieren.